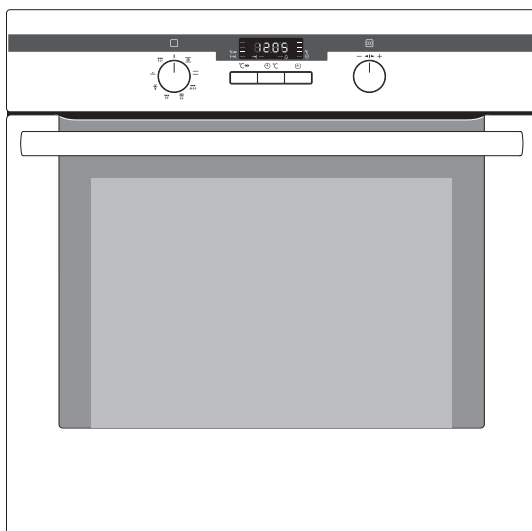


# COMPETENCE B5742-4

Four électrique encastrable

Mode d'emploi



## Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

### Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

**Avertissement** : conseils pour votre sécurité personnelle.

**Avertissement !** Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

# Sommaire

<b>Notice d'utilisation</b>	5
<b>Sécurité</b>	5
<b>Protection de l'environnement</b>	6
<b>Description de l'appareil</b>	7
Vue d'ensemble	7
Bandeau de commandes	7
Équipement du four	8
Accessoires du four	9
<b>Avant la première utilisation</b>	10
Régler et modifier l'heure du jour	10
Premier nettoyage	11
<b>Commande du four</b>	12
Mettre le four en marche et l'arrêter	12
Préchauffage rapide	15
Fonctions de four	16
Placer la grille et la platine	17
Insérer/enlever le filtre à graisse	18
Tournebroche	18
Fonctions de l'horloge	20
Fonctions additionnelles	26
Désactivation des voyants	26
Sécurité enfants du four	26
Désactiver la sécurité du four	27
<b>Conseils d'utilisation et guide des cuissons</b>	28
Cuisson	28
Tableau de cuisson	30
Tableau des soufflés et gratins	34
Tableau plats préparés surgelés	34
Faire rôtir	35
Tableau de rôtissage	36
Griller	39
Gril avec tournebroche	39
Décongélation	40
Tableau de décongélation	40
Faire des conserves	41

---

<b>Nettoyage et entretien</b> .....	43
Façade du four .....	43
Intérieur du four .....	43
Accessoires .....	43
Nettoyage avec pyrolyse .....	44
Gradins fils .....	45
Eclairage du four .....	46
Porte du four .....	47
Porte vitrée du four .....	48
<b>Que faire si ...</b> .....	50
<b>Service après-vente</b> .....	55

# Notice d'utilisation



## Sécurité



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

## Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

## Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

## Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



## Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

## Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas le four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de poids sur la porte du four.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.



### Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

## Protection de l'environnement



### Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



### Appareils usagés

Eliminez votre appareil usagé conformément à la réglementation en vigueur dans votre lieu de résidence.

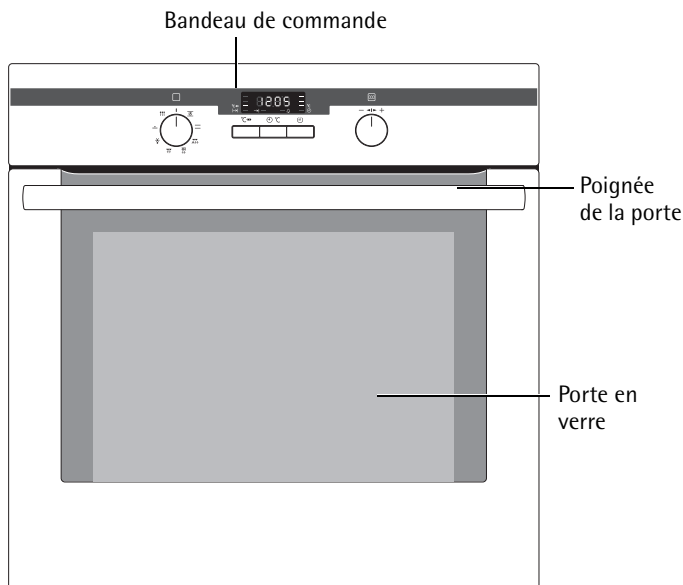


**Avertissement :** Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

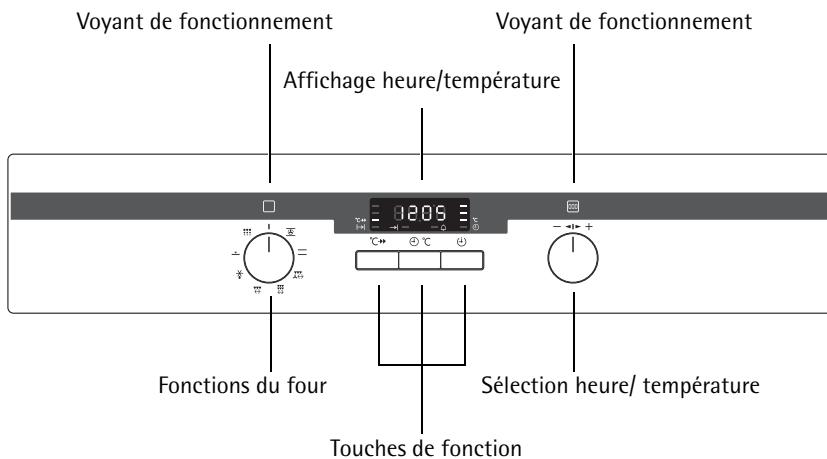
**Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.**

# Description de l'appareil

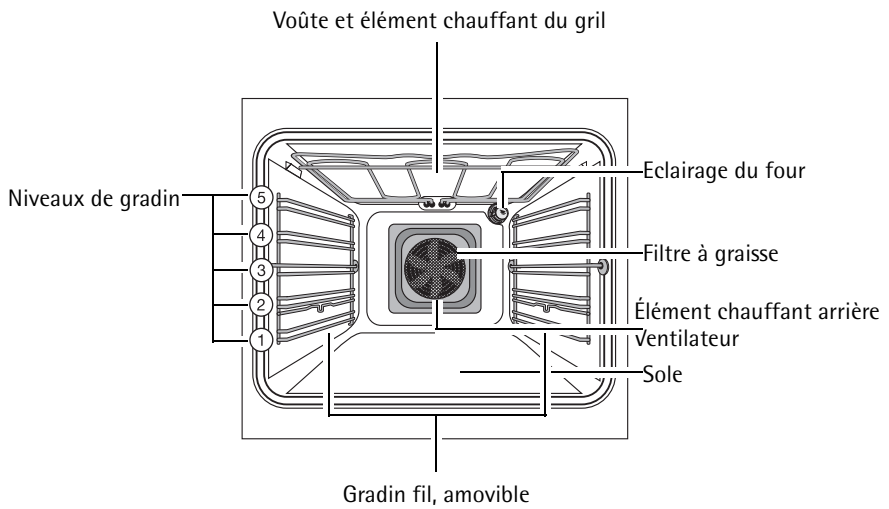
## Vue d'ensemble



## Bandeau de commandes



## Équipement du four

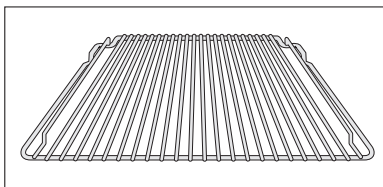




## Accessoires du four

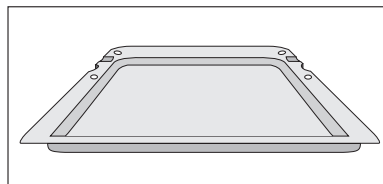
### Grille

Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades.



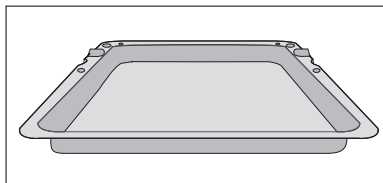
### Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza



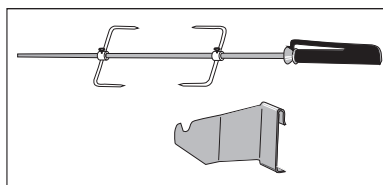
### Plaque multi-usages

Pour les gâteaux juteux, les rôtis, peut également servir de plaque à pâtisserie ou de lèche-frite.



### Broche avec support


Pour rôtir des morceaux de viande et des volailles de grosse taille.







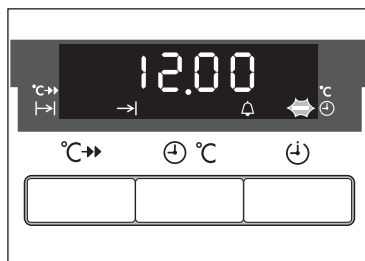
# Avant la première utilisation

## Régler et modifier l'heure du jour

**i** Le four ne fonctionne qu'après le réglage de l'heure du jour.




Après le branchement électrique ou après une panne de courant, le voyant correspondant aux fonctions clignote Heure  automatiquement.

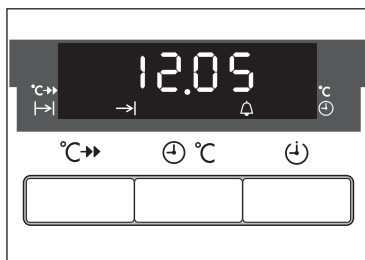
1. Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Heure  clignote.
2. A l'aide du sélecteur  /  réglez l'heure du jour courante.



Au bout d'env. 5 secondes, le clignotement s'éteint et l'horloge affiche le nouveau réglage de l'heure

L'appareil est prêt à fonctionner.

**i** L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la sécurité enfants est désactivée et qu'aucune fonction de l'horloge Minuterie , Durée  ou Fin  qu'aucune fonction du four n'a été sélectionnée.



## Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.



**Avertissement :** N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



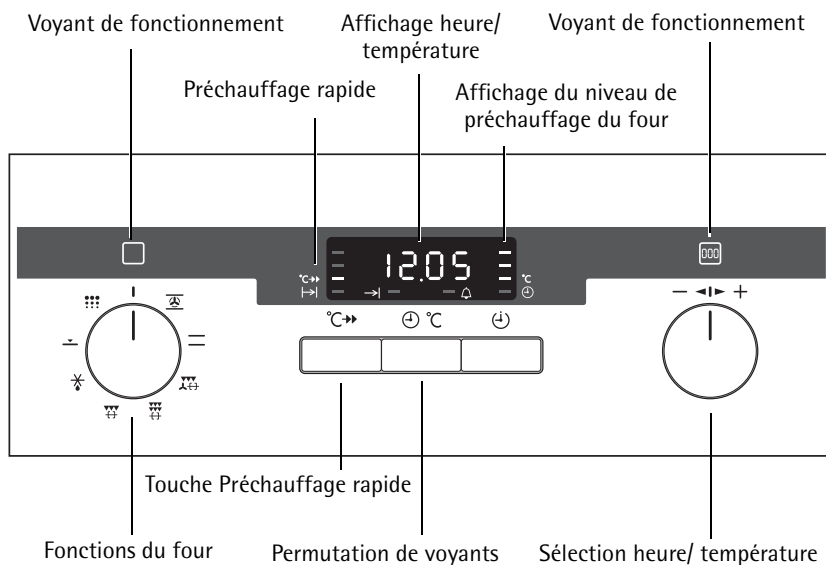
Pour nettoyer les parties intérieures en métal, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

# Commande du four

**i** Le four est équipé de **boutons poussoirs** permettant d'activer les fonctions Four et de sélectionner les températures. Pour accéder aux fonctions, appuyer sur le bouton-poussoir correspondant. Le bouton-poussoir est alors en position relevée.

## Mettre le four en marche et l'arrêter

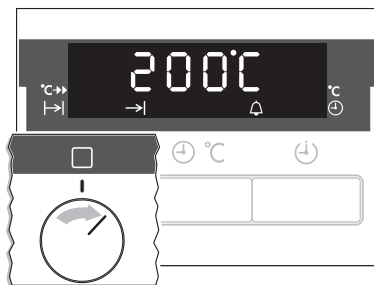


## Mettre le four sous tension



Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur la fonction souhaitée. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allume. L'indicateur de la température affiche la température recommandée pour cette fonction.

Le four se met à chauffer.

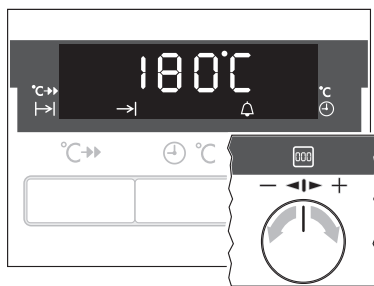
Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.



## Modification de la température du four

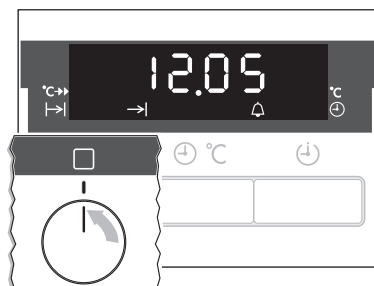
Le sélecteur  /  permet d'augmenter ou de réduire la température.

Le réglage s'effectue tous les 5 °C.



## Mettre le four hors tension

Pour mettre le four hors tension, positionnez le sélecteur des fonctions du four sur arrêt.



### Ventilateur de refroidissement

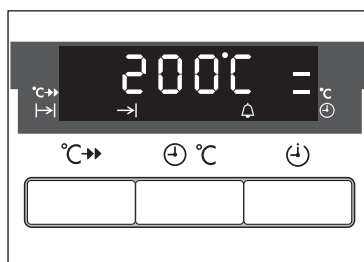
Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.



## Affichage du niveau de préchauffage du four

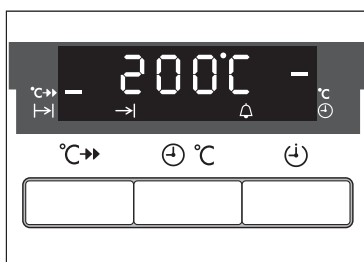
### Indicateur du niveau de préchauffage

Après **activation** de la fonction four, les différents niveaux de préchauffage atteints par le four s'affichent les uns après les autres.



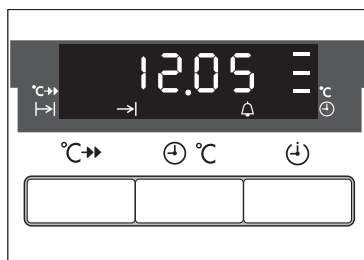
### Indicateur de préchauffage rapide

Après **activation de la fonction Chauffage rapide °C→▶**, le clignotement de chacun des niveaux indique que la fonction Chauffage rapide est en fonctionnement. Le niveau s'allume en outre à proximité du symbole °C→▶.



### Indicateur de chaleur résiduelle

Après **désactivation** de la fonction four, les niveaux encore allumés affichent le degré de chaleur résiduelle.





## Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné une fonction du four, la fonction additionnelle Préchauffage rapide °C→► permet de préchauffer le four vide en relativement peu de temps.



**Attention:** Ne mettez une préparation dans le four **qu'après que le cycle correspondant à la fonction Préchauffage rapide est terminée** et que la fonction du four en cours est correcte.





1. Sélectionner la fonction du four souhaitée (par ex. Voûte et sole )  
Éventuellement, modifiez la température proposée.
2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide . Le niveau de chauffage situé à proximité du symbole °C→► s'allume.

Les indications de niveaux de chauffage qui s'affichent les uns après les autres indiquent que la fonction Préchauffage rapide est activée.

Lorsque la température requise est atteinte, les indicateurs de chauffage s'allument et le niveau situé à proximité du symbole °C→► s'éteint. Un signal retentit.

Le four chauffe maintenant conformément à la fonction et à la température présélectionnées. Vous pouvez maintenant insérer la préparation à cuire dans le four.



La fonction Préchauffage rapide  peut se combiner aux fonctions du four Air pulsé Profi , Voûte et sole  et Gril infratherm + Tournebroche .

## Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

	Fonction Four	Utilisation	Elément chauffant/ventilateur
	<b>Air pulsé Profi</b>	Pour <b>faire cuire simultanément</b> sur plusieurs voire <b>trois niveaux</b> à la fois. Sélectionnez une température inférieure de 20 à 40 °C à celle de la fonction Voûte/sole.	voûte, sole paroi arrière élément chauffant, ventilateur
	<b>Voûte et sole</b>	Pour <b>faire cuire et rôtir</b> sur <b>un seul niveau</b> .	Voûte, sole
	<b>Gril infratherm + Tournebroche</b>	Pour <b>rôtir</b> des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour <b>gratiner</b>	Grill, voûte, ventilateur, entraînement de la broche tournante
	<b>Maxi-gril + Tournebroche</b>	Pour <b>faire griller</b> des volailles et des rôtis de grande taille.	Gril, Voûte, tournebroche
	<b>Gril + Tournebroche</b>	Pour <b>griller</b> des aliments plats qui sont disposés <b>au milieu de la grille</b> et pour utiliser le <b>Toaster</b> .	Grill, entraînement de la broche tournante
	<b>Décongélation</b>	Pour <b>décongeler</b> par ex. des tartes, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres <b>produits alimentaires congelés</b> .	Ventilateur
	<b>Sole</b>	Pour <b>faire cuire</b> des gâteaux avec <b>fond croustillant</b> .	Sole
	<b>Pyrolyse</b>	Nettoyage du four par pyrolyse Ce procédé permet de brûler les résidus de salissures du four qu'il est impossible de nettoyer lorsque le four est froid. Préchauffez le four à env. 500 °C.	Voûte, sole, gril, ventilateur



## Placer la grille et la platine

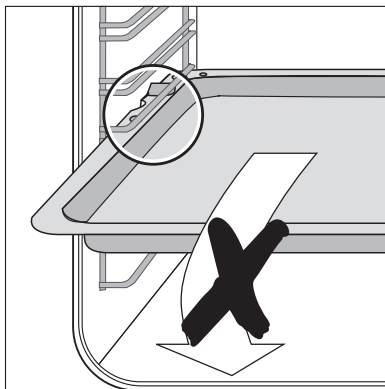


### Sécurité antibasculement

Les grilles sont pourvues à gauche et à droite d'un léger renforcement. Ce renforcement sert de sécurité antibasculement et doit toujours être orienté vers l'arrière.

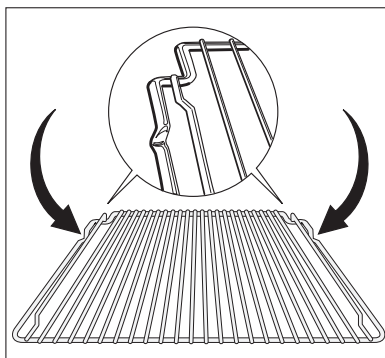
### Mise en place de la platine du four :

La sécurité antibasculement doit être vers l'arrière.



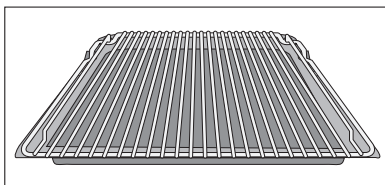
### Mettre la grille en place :

Placez la grille de telle façon que les deux rails de guidage soient orientés vers le haut. La sécurité antibasculement doit être orientée vers le bas et se trouver à l'arrière du four.



### Placer la grille et la platine :

Lorsque vous utilisez simultanément la grille et la platine du four, placez la sécurité antibasculement précisément dans les renforcements de la plaque.

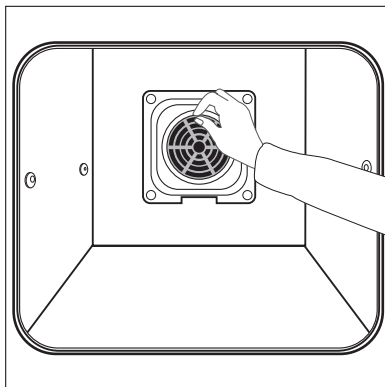


## Insérer/enlever le filtre à graisse

**N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir**, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

### Insérer le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).



### Enlever le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.

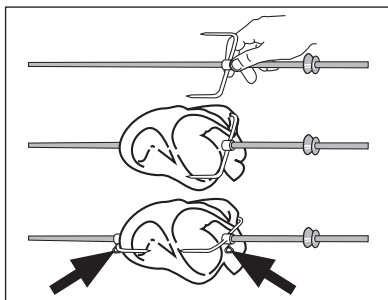
## Tournebroche

### Enfilez l'aliment sur la broche

1. Installez la fourchette sur le tournebroche.
2. Insérez l'aliment et la deuxième fourchette.



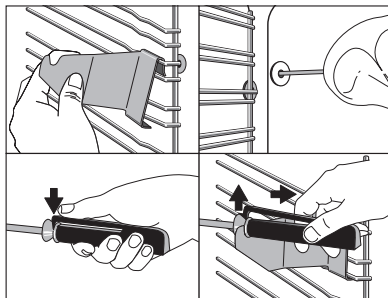
Placez l'aliment au milieu du tournebroche.



3. Vissez soigneusement les fourchettes.

### Activez le tournebroche

1. Placer la lèche-frite sur le 1er gradin à partir du bas.
2. Placez le support du tournebroche dans la partie avant droite du 3ème gradin à partir du bas.
3. Installez la poignée et poussez le petit arc vers le bas.



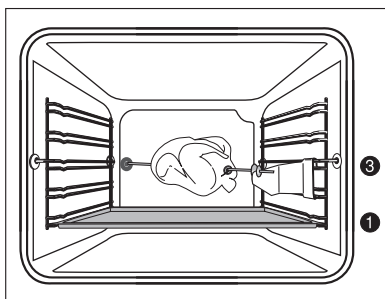


Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, le petit arc doit être maintenu enfoncé.

4. Poussez la broche du tournebroche à fond dans l'orifice d'entraînement situé sur la paroi arrière du four, à gauche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.
5. Placez la rainure située à l'avant de la poignée sur l'incision prévue à cet effet dans le support du tournebroche.
6. Retirez la poignée.
7. Sélectionnez la fonction et la température comme indiqué dans le tableau Tournebroche.



Veillez à ce que le tournebroche tourne bien.



### Enlevez le tournebroche



**Attention** : Après la cuisson, le tournebroche est brûlant. Danger de brûlure en enlevant le tournebroche !

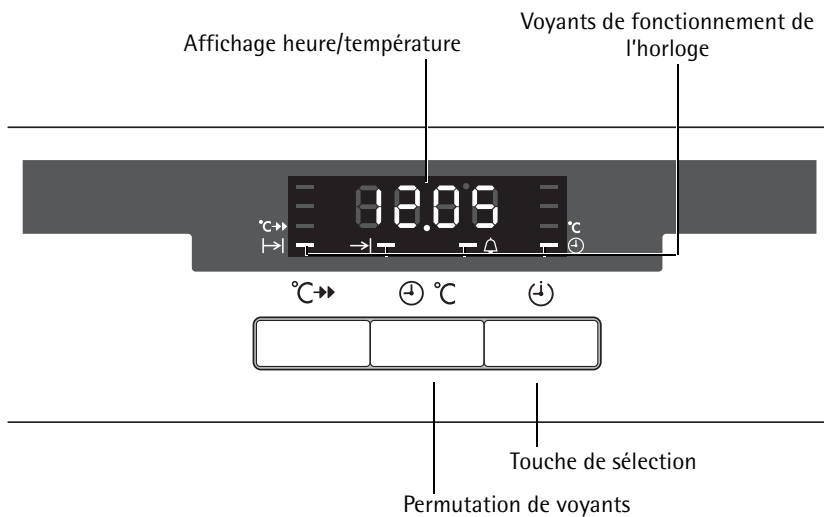
1. Eteindre le four.
2. Installez la poignée sur le tournebroche.
3. Poussez le petit arc vers le bas.



Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, le petit arc doit être maintenu enfoncé.

4. Enlevez le tournebroche et l'aliment.

## Fonctions de l'horloge



### Durée

Pour régler la durée de cuisson.

### Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

### Minuterie

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.






### Heure

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.

(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).




### Remarques relatives aux fonctions de l'horloge



- Lorsqu'une fonction de l'horloge est sélectionnée, le voyant correspondant à cette fonction clignote pendant env. 5 secondes. Au cours de ce laps de temps, vous pouvez, à l'aide du sélecteur  /  sélectionner ou modifier les heures souhaitées.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant correspondant à la fonction s'allume ensuite. A l'arrière plan, le compte à rebours commence.
- Lorsque le processus correspondant aux fonctions de l'horloge Duree  et Fin  est écoulé, le **sélecteur des fonctions du four doit être positionné sur "0"**.
- La touche Affichage du niveau de préchauffage  permet de permuter de la température du four à l'heure du jour.

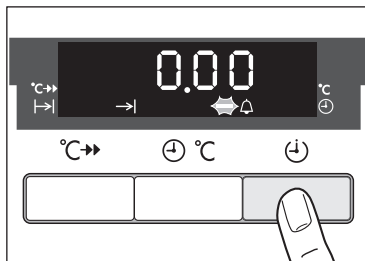





### Savoir quelle est l'heure sélectionnée ou quel est le temps restant

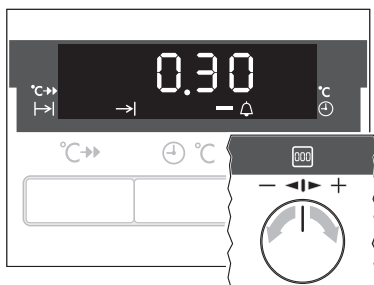
Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que la fonction de l'horloge correspondante clignote et que l'heure sélectionnée ou le temps restant s'affiche.

## Minuterie

1. Appuyez sur la touche Sélection , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Minuterie  clignote.

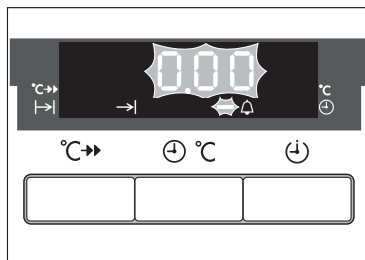


2. A l'aide du sélecteur  / , sélectionnez le départ différé souhaité (max. 99.00 minutes).  
Le voyant correspondant à la fonction Minuterie  s'allume.





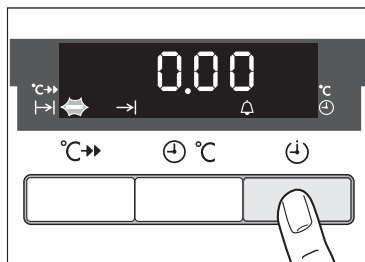
Un signal retentit lorsque 90 % du temps sélectionné est écoulé.  
Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit.



Désactiver le clignotement et le signal sonore :  
Appuyez sur n'importe quelle touche.

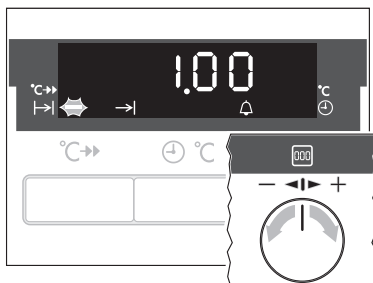



## Duree

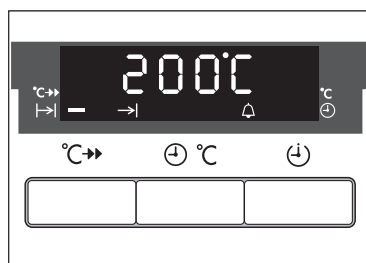
1. Sélectionnez un fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Duree  clignote.



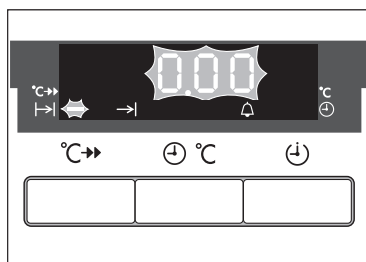
3. A l'aide du sélecteur  / , sélectionnez le départ différé souhaité (max. 99.00 minutes).



Le voyant correspondant à la fonction Duree  s'allume et le four se met immédiatement sous tension.





Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 . le four se met hors tension.

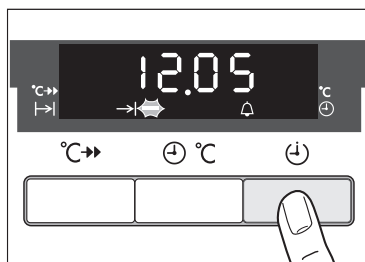




Désactiver le clignotement et le signal sonore :

Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".


## Fin

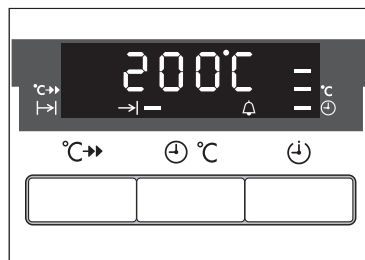
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Fin  clignote.



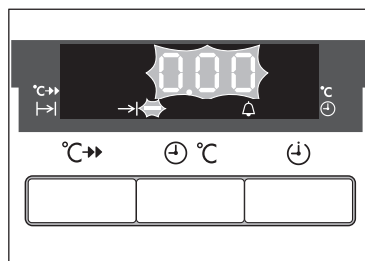
3. A l'aide du sélecteur  / , sélectionnez l'heure de la mise hors tension souhaitée (max.



Le voyant correspondant à la fonction Fin  s'allume et le four se met immédiatement sous tension.



Lorsque le délai est écoulé, "0.00" le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four se met hors tension.





Désactiver le clignotement et le signal sonore :


Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

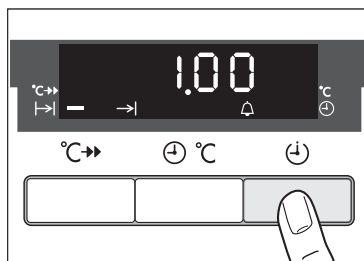



## Duree et Fin combinées

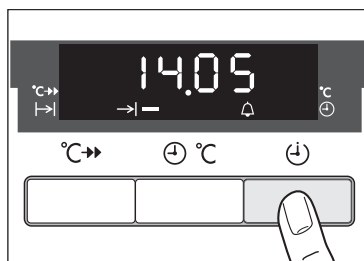




Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Duree  et Fin , si vous avez programmé de mettre le four automatiquement sous/hors tension **ultérieurement**.

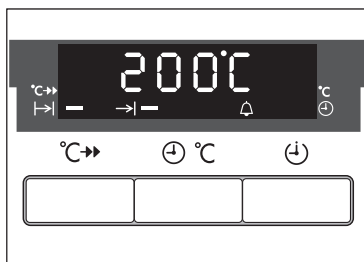
1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. La fonction Duree  permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation.  
1 heure dans ce cas.



3. La fonction Fin  permet de régler l'heure à laquelle la préparation doit être cuite.  
14 h 05 dans ce cas.



Les voyants correspondants aux fonctions Duree  et Fin  s'allument et le panneau multifonctionnel affiche la température.  
Dans ce cas 200°C.



Le four se met automatiquement sous tension à l'heure sélectionnée.  
à 14 h 05 dans ce cas.

Puis il se met de nouveau hors tension lorsque le délai est écoulé.  
14 h 05 dans ce cas.

## Fonctions additionnelles

### Désactivation des voyants



Désactiver l'horloge permet d'économiser de l'énergie.

#### Désactivation de l'horloge

1. Tourner le sélecteur  $\boxed{+}$  /  $\boxed{-}$  vers la droite et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez en outre sur la touche Sélection  $\boxed{\text{⏻}}$ , jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

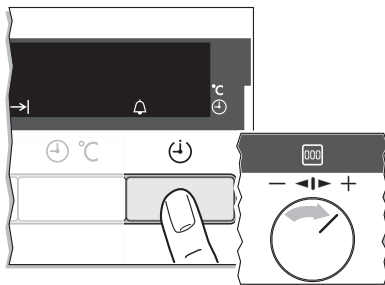


Aussitôt que l'appareil est remis en fonctionnement, le voyant se réactive automatiquement.

Le voyant de l'horloge s'éteint de

nouveau lors de chaque mise hors tension ultérieure.

Pour afficher durablement l'heure du jour, il faut réactiver l'horloge.



#### Activer l'horloge

1. Tourner le sélecteur  $\boxed{+}$  /  $\boxed{-}$  vers la droite et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection  $\boxed{\text{⏻}}$  jusqu'à ce que le voyant s'allume à nouveau.

### Sécurité enfants du four

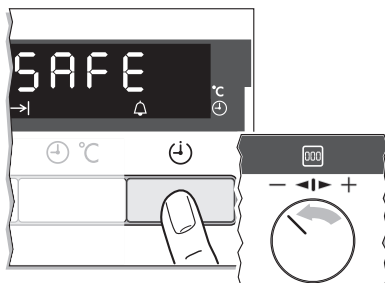
Le four est équipé d'une sécurité enfants. Dès que la sécurité enfants est activée, il est impossible d'utiliser le four.






Pour pouvoir activer la sécurité enfants, aucune fonction du four ne doit avoir été sélectionnée.

#### Activer la sécurité enfants

1. Tourner le sélecteur  $\boxed{+}$  /  $\boxed{-}$  vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection  $\boxed{\text{⏻}}$  jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'affiche.  
La sécurité enfants est alors activée.



## Désactiver la sécurité enfants

1. Tourner le sélecteur  /  vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection  jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'éteigne.

La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four peut de nouveau être mis en fonctionnement.

## Désactiver la sécurité du four



Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé après un certain temps, il se met automatiquement hors tension. L'indicateur de température clignote sur la dernière valeur de température sélectionnée.

**Le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures de :**



30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 - 200 °C	après	8,5 heures
200 - 250 °C	après	5,5 heures
250 - max °C	après	3,0 heures

## Mise en fonctionnement après désactivation de la sécurité

Mettez le four intégralement hors tension.

Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.





Il est possible de désactiver la sécurité, lorsqu'une fonction de l'horloge Duree  ou Fin  est sélectionnée.

# Conseils d'utilisation et guide des cuissons



## Cuisson

**Fonction four : Air pulsé Profi  ou Voûte et sole **

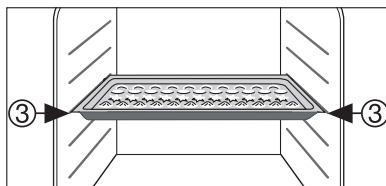
### Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Voûte et sole , utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Air pulsé Profi , vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

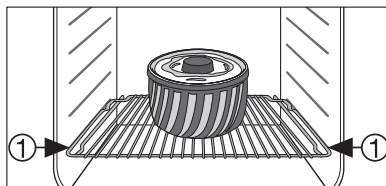
### Niveaux de gradin

- La fonction Voûte et sole  permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Air pulsé Profi  permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

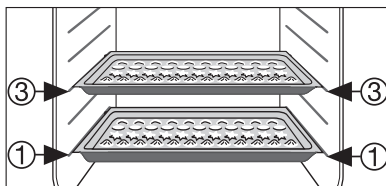
1 plaque à pâtisserie :  
par ex. niveau de gradin 3



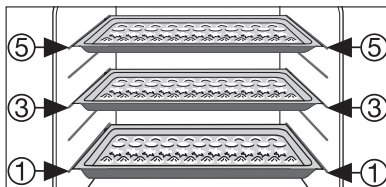
1 plat à cuisson :  
par ex. niveau de gradin 1





2 plaques à pâtisserie :  
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



2 plaques à pâtisserie :  
niveaux de gradin 1, 3 et 5



## Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Voûte et sole  ou Air pulsé Profi  permettent de placer simultanément deux plats à cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.



Lors de la cuisson de plats surgelés, les plaques de cuisson utilisées peuvent se déformer. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Dès que les plaques se sont refroidies, la déformation disparaît.

## Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Les tableaux indiquent les températures, durées de cuisson et niveaux de gradin recommandés pour la cuisson d'une sélection de préparations.

- Ces indications de température et de durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Pour une première préparation, nous conseillons de régler la température au niveau le plus bas et de ne choisir un niveau de température plus élevé qu'en cas de nécessité, par exemple si vous souhaitez un meilleur brunissement ou si la cuisson dure trop longtemps.
- Si vous ne trouvez pas de données correspondant spécifiquement à votre recette, guidez-vous à l'aide d'un gâteau similaire.
- La cuisson sur plusieurs niveaux à la fois de gâteaux sur plaques à pâtisserie ou dans des moules peut se prolonger de 10 à 15 minutes.
- Les préparations avec sauce / jus (par exemple les pizzas, les tartes aux fruits, etc.) seront cuites sur un seul niveau.
- Des différences d'épaisseur de la préparation peuvent conduire à un doré non homogène au début de la cuisson. **Ne modifiez pas la température sélectionnée pour autant.** Les différences de doré se résorbent au cours de la cuisson.



En cas de durées de cuisson plus longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Sauf précision spécifique, les données indiquées dans les tableaux concernent l'insertion des préparations dans un four à froid.

# Tableau de cuisson

## Cuisson sur un niveau de gradin



Type n de pâtisserie		Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
<b>Pâtisserie dans un moule</b>					
Brioche ou baba		Air pulsé Profi	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake		Air pulsé Profi	1	140-160	1:10-1:30
Tarte fourrée		Air pulsé Profi	1	140	0:25-0:40
Tarte fourrée		Voûte et sole	2	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée		Air pulsé Profi	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle		Air pulsé Profi	3	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappée		Voûte et sole	1	170-190	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)		Air pulsé Profi	1	160	1:10-1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)		Voûte et sole	1	180	1:10-1:30
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)		Air pulsé Profi	1	160-180	0:30-1:10
Tarte au fromage		Voûte et sole	1	170-190	1:00-1:30
<b>Cuisson sur plaques à pâtisserie</b>					
Brioche tressée / couronne		Voûte et sole	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré		Voûte et sole	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) - d'abord - ensuite		Voûte et sole	2	230 <sup>1)</sup> 160-180	0:25 0:30-1:00
Choux garnis / éclairs		Voûte et sole	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Biscuit roulé		Voûte et sole	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Gâteau aux crumbles		Air pulsé Profi	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre		Voûte et sole	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30

Type n de pâtisserie	Fonction du four		Ni- veau de gradin	Température °C	Durée heures min
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) <sup>2)</sup>		Air pulsé Profi	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) <sup>2)</sup>		Voûte et sole	3	170	0:35-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée		Air pulsé Profi	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâ- tisserie avec garniture délicate (par ex. du fro- mage blanc, de la crème, des amandes effilées)		Voûte et sole	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Pizza (bien garnie) <sup>2)</sup>		Air pulsé Profi	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (fine)		Air pulsé Profi	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Pain plat		Air pulsé Profi	1	200-220	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)		Air pulsé Profi	1	180-200	0:35-0:50
<b>Petits biscuits</b>					
Petits biscuits pâte brisée		Air pulsé Profi	3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs		Air pulsé Profi	3	140	0:20-0:30
Petits gâteaux secs		Voûte et sole	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Petits gâteaux secs pâte molle		Air pulsé Profi	3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers		Air pulsé Profi	3	80-100	2:00-2:30
Macarons		Air pulsé Profi	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte levée		Air pulsé Profi	3	150-160	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée		Air pulsé Profi	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Petits pains		Air pulsé Profi	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Petits pains		Voûte et sole	3	180 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)		Air pulsé Profi	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)		Voûte et sole	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

2) Utilisez la plaque multi-usages ou une lèchefrite

## Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

Type de gâteau	Air pulsé Profi 	Air pulsé Profi 		Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas		Tempéra- ture en °C	
	2 niveaux	3 niveaux		
Gâteaux sur plaques à pâtisserie				
Choux garnis/éclairs	1 / 4	---	160-180 <sup>1)</sup>	0:35-0:60
Gâteaux de pâte sablée, secs	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte sablée	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Petits gâteaux secs	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Petits gâteaux pâte molle	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Meringues, baisers	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Macarons	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Biscuits pâte levée	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Biscuits pâte feuilletée	1 / 3	---	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Petits cakes (20/plaque)	1 / 4	---	140 <sup>1)</sup>	0:25-0:40








1) Préchauffer le four



## Conseils de cuisson





Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur de gradin n'est pas adéquate	Enfoncez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson <b>Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson</b>
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La dorure du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étalez la pâte de façon homogène
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse

## Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes		Voûte et sole	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Voûte et sole	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes <sup>1)</sup>		Gril infratherm + Tournebroche	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées <sup>1)</sup>		Gril infratherm + Tournebroche	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés		Voûte et sole	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson		Voûte et sole	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis		Gril infratherm + Tournebroche	1	160-170	0:30-1:00



1) Préchauffer le four.

## Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites <sup>1)</sup> (300-600 g)		Gril infratherm + Tournebroche	3	200-220 15-25 min
Baguettes		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

## Faire rôtir

Fonctions Four Voûte et sole  ou Gril infratherm +  
Tournebroche 

Insérez le filtre pour faire un rôti !

### Plats à rôtir

- Tous les plats à rôtir résistants à la chaleur peuvent être utilisés (respectez les consignes d'utilisation du fabricant !).
- Vous pouvez placer les rôtis de grande taille **directement sur la lèchefrite ou sur la grille sous laquelle vous aurez placé la lèchefrite**.
- Nous vous recommandons de faire rôtir les viandes maigres **dans un plat de cuisson pourvu d'un couvercle** . Cela rend la viande plus juteuse.
- Vous pouvez faire rôtir toutes les viandes susceptibles de cuire en formant une croûte dans **un plat à rôtir sans couvercle** .





















### Remarques concernant le tableau de rôtitissage






Les valeurs indiquées dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.

- Nous vous recommandons de faire seulement rôtir au four des morceaux de viande et de poisson **pesant 1 kg minimum** .
- Pour éviter que le jus de la viande ou la graisse brûle, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir.
- Si nécessaire, retournez le rôti (au bout de 1/2 - 2/3 de la durée de la cuisson).
- Arrosez plusieurs fois les rôtis de grande taille et la volaille avec le jus. Le rôti sera meilleur.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson.

## Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Voûte et sole	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Gril infra-therm + Tournebrotche	1	190-200 <sup>1)</sup>	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Gril infra-therm + Tournebrotche	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Gril infra-therm + Tournebrotche	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Gril infra-therm + Tournebrotche	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Gril infra-therm + Tournebrotche	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Gril infra-therm + Tournebrotche	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Gril infra-therm + Tournebrotche	1	150-170	1:30 - 2:00

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	160-180	1:00 - 1:30
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Voûte et sole	3	220-250 <sup>1)</sup>	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250g		Gril infra-therm + Tournebroche	3	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500g		Gril infra-therm + Tournebroche	3	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	190-210	0:45 - 1:15

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Canard	1,5-2 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Gril infra-therm + Tournebroche	1	140-160	2:30 - 4:00
<b>Poisson (à l'étuvée)</b>						
Poissons entiers	1-1,5 kg		Voûte et sole	2 / 3	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

## Griller

**Fonction four : Gril + Tournebroche** , **Maxi-gril + Tournebroche** , **Gril infratherm + Tournebroche**  avec réglage de la température maximale








**Avertissement :** Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.



Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril**, faites toujours **préchauffer le four vide pendant 5 minutes !**

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

## Gril avec tournebroche

Plat	Quantité kg	Fonction		Température °C	Durée de la grillade h. : min. (Valeur indicative)
1 poulet	env. 1		Maxi-gril + Tournebroche	240	1:00-1:10
2 poulets	par pièce environ 1		Maxi-gril + Tournebroche	240	1:15-1:20
1 canard	1,5-2		Maxi-gril + Tournebroche	240	1:20-1:40
1 roulé de porc	1		Maxi-gril + Tournebroche	240	1:45-2:15
1 jarret de porc (1/2 h. pré-cuit)	1-1,3		Maxi-gril + Tournebroche	240	2:00-2:30

# Décongélation

Fonction Four : Décongélation  (sans réglage de la température)

- Enlevez les aliments de leur emballage, posez-les dans une assiette puis sur la grille du four.
- Ne les recouvrez pas avec une assiette ou avec un couvercle, cela retarde considérablement le processus de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur **le 1ier niveau à partir du bas** .

## Tableau de décongélation

Plat	Durée de décongélation min	Durée post-décongélation en min	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une grande assiette posée sur une soucoupe retournée. Retournez-le au bout d'une demi-heure
Viande, 1000g	100-140	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Viande, 500g	90-120	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Truite, 150g	25-35	10-15	---
Fraises, 300g	30-40	10-20	---
Beurre, 250g	30-40	10-15	---
Crème, 2 x 200g	80-100	10-15	Il est possible de battre la crème, même si elle n'est pas complètement décongelée.
Tarte, 1400g	60	60	---



## Faire des conserves

### Fonction Four : Sole

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.
- **Les bocaux en verre avec couvercle dévissable ou à baïonnette ne sont pas adaptés.**
- Pour ce type de cuisson, utilisez **le 1er niveau de gradin à partir du bas**.
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y déposer jusqu'à six bocaux en verre de un litre chacun.
- Les bocaux doivent être remplis à la même hauteur et être hermétiquement fermés.
- Disposez les bocaux sur la plaque de telle sorte qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur la plaque de telle sorte qu'il y ait assez d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide contenu dans les bocaux commence à bouillir (pour 1-bocal de 1 litre, au bout d'env 35-60 minutes), éteignez le four ou diminuez la température sur 100°C (voir tableau).

## Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
<b>Baies</b>			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
<b>Fruits à noyau</b>			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
<b>Légumes</b>			
Carottes <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
Champignons <sup>1)</sup>	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

# Nettoyage et entretien



**Avertissement:** Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

**Avertissement:** Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

**Attention :** N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

## Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

## Intérieur du four



**Avertissement :** Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La Pyrolyse peut provoquer des décolorations des revêtements de surface.

1. Allumez l'éclairage du four pour procéder au nettoyage.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.



En cas de salissures coriaces, utilisez la fonction Pyrolyse pour nettoyer le four.



**Avertissement !** Si vous utilisez un spray de nettoyage, il est impératif de se conformer aux instructions du fabricant du produit.

## Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plateau multi-usages) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

## Nettoyage avec pyrolyse



**Avertissement :** Au cours du processus, le four devient brûlant. Il est impératif de maintenir les enfants éloignés.



**Attention !** Avant de procéder à la pyrolyse, tous les éléments amovibles doivent être enlevés du four.



Au cas où vous utilisez **les tiroirs du four** comme accessoires disponibles, ces derniers doivent être retirés **avant la pyrolyse**.

Si les tiroirs ne sont pas retirés, l'horloge affiche "C1".

La sécurité du four, destinée à protéger les tiroirs du four, empêche le processus de pyrolyse de démarrer.

### Pyrolyse

1. Enlevez d'abord les salissures les plus importantes.

2. Sélectionnez la fonction Four Pyrolyse

– L'horloge affiche "3:15",

– la durée clignote pendant env. 5 secondes.

La pyrolyse commence ensuite.



Die Eclairage est en panne.

A une certaine température, la porte se verrouille.

Les barres de l'indicateur de température s'allument jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

### Modifier la durée de la pyrolyse

1. Procédez comme indiqué pour la pyrolyse.

2. Tant que Duree

avec ou :

"2 h15" oder "3 h15".

Duree clignote pendant env. 5 secondes.

La pyrolyse commence ensuite.



Si Duree ne clignote plus, appuyez de nouveau sur la touche

Sélection , puis recommencez le réglage.

### Modifier l'heure d'arrêt de la pyrolyse

Il est possible de différer l'arrêt de la pyrolyse à l'aide de la fonction Horloge Fin (dans les 2 min. après le réglage de la pyrolyse).

### Quand utiliser quelle pyrolyse :

P2 - 2:15 = pyrolyse légère : pour salissures peu importantes

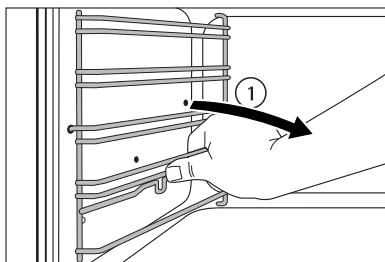
P1 - 3:15 = pyrolyse intensive : pour salissures importantes.

## Gradins fils

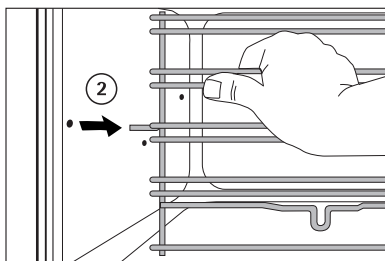
Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

### Enlever le gradin fil

1. Desserrez la vis.
2. Tirez la grille de la paroi du four à l'arrière et rabattez-la vers l'avant (1).



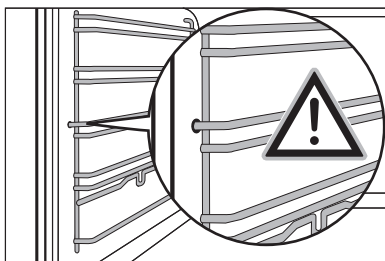
3. Décrochez la grille (2).



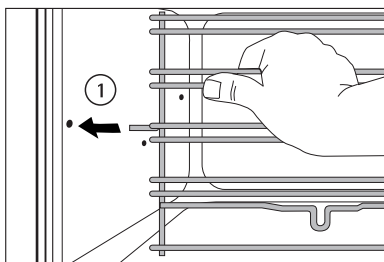
### Mettre en place le gradin fil



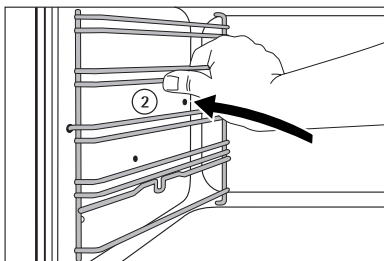
Lors du montage de la grille, veillez à ce que les extrémités arrondies des tiges de guidage soient orientées vers l'avant!



1. Pour le montage, accrochez d'abord la grille à l'avant (1).



2. Rabattez la grille vers l'arrière et enfichez-la (2).
3. Serrez à nouveau la vis.



## Eclairage du four



**Avertissement :** Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

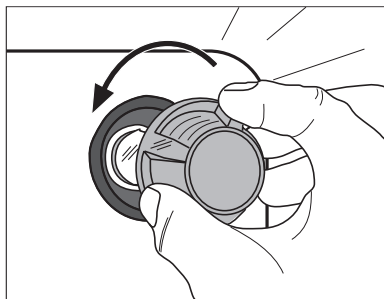
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

### Remplacer la lampe du four / nettoyer la vitre de protection

1. Enlever la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire :  
**remplacer la lampe du four  
40 Watt, 230 V, résistant à une  
température de 300 °C.**
3. Remettre la vitre de protection en place.

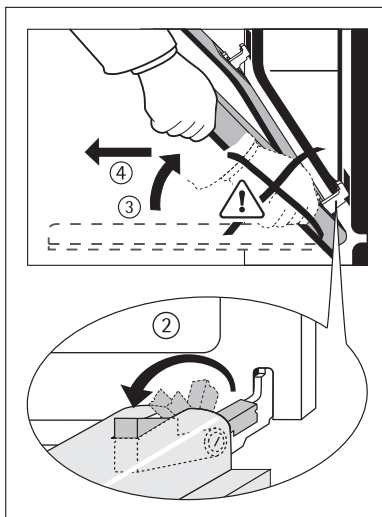


## Porte du four

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte de votre four.

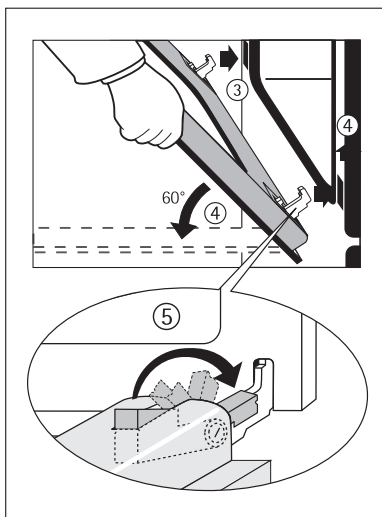
### Décrocher la porte du four

1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage couleur laiton** aux deux charnières de la porte.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à sentir une résistance**. Prolongez le mouvement en soutenant jusqu'au 3/4 de la fermeture.
4. Retirez la porte du four. (**Attention: lourde!**).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.



### Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers soi et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez **simultanément** les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Baissez la porte jusqu'au point de résistance et ouvrez-la entièrement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.



## Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de quatre vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.



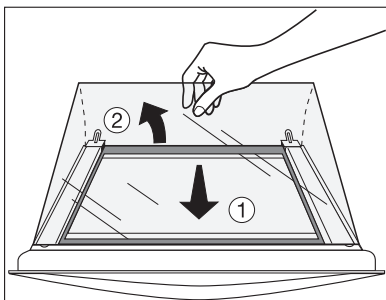
**Avertissement :** N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.



**Attention !** En cas d'application de force, surtout sur les arrêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

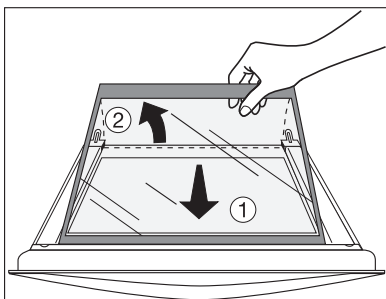
### Démonter la vitre supérieure de la porte

1. Débranchez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



### Démonter les vitres intermédiaires de la porte

1. Saisissez les vitres intermédiaires, **une par une**, au bord inférieur et faites-la glisser en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
2. Soulevez légèrement la vitre dans le bas et extrayez-la (②).

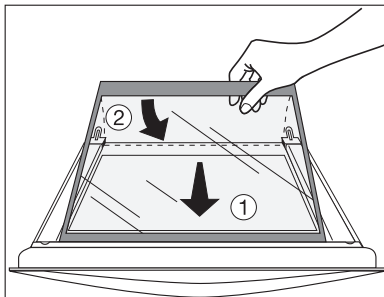


### Nettoyer les vitres de la porte



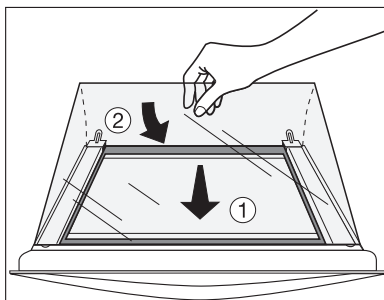
## Remettre en place les vitres intermédiaires

1. Insérez les vitres intermédiaires, **une par une**, en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre intermédiaire et faites-la glisser en direction de l'arête inférieure de la porte jusqu'à la butée en dessous du support inférieur (②).



## Remettre en place la vitre supérieure

1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue** (②).



La vitre doit être solidement en place!

**Accrochez à nouveau la porte du four.**

## Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas branché	Branchez le four
	L'heure n'est pas réglée	Réglez l'heure
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	La désactivation de sécurité s'est enclenchée	Voir la désactivation de sécurité
	Le fusible de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Vérifiez le fusible S'il se redéclenche plusieurs fois, contactez un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule
La pyrolyse ne fonctionne pas (l'horloge affiche "C1")	Le tiroir du four n'a pas été retiré	Retirez le tiroir du four
La touche F2 apparaît sur la minuterie	Porte non correctement fermée ou verrouillage de la porte défectueux.	Fermer correctement la porte ; Eteindre puis remettre en marche l'appareil sur le fusible de la maison ou le commutateur de sécurité du disjoncteur ; En cas de persistance de l'affichage, contacter le service après-vente.
L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus	Erreur électronique	Désactivez puis réactivez l'appareil par l'intermédiaire du fusible domestique ou du disjoncteur dans le boîtier du fusible. Si les messages réapparaissent, adressez-vous au service après-vente
Le tournebroche ne tourne pas.	La fonction du four correspondante n'a pas été sélectionnée.	Sélectionnez la fonction du four associée au fonctionnement du tournebroche.
	Le tournebroche n'est pas installé correctement.	Poussez le tournebroche jusqu'à ce qu'il s'encliquette.

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**



**Avertissement !** Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



**Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade:**

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.







## Service après-vente

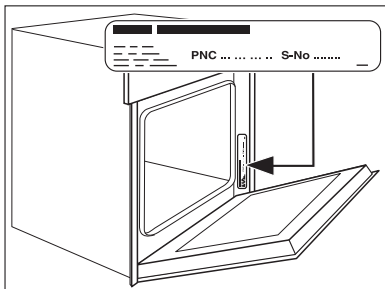
En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)  
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.



Désignation du modèle .....

PNC: .....

S-No : .....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

*Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards de dollars US dans plus de 150 pays à travers le monde.*

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 926 072-A-281004-02

Sous réserve de modifications